

RYBY V STREDOVEKEJ PÔSTNEJ PRAXI¹

Miriam Hlavačková

HLAVAČKOVÁ, Miriam. Fishes in the Middle Age Lent practice. *Historické štúdie*, 48, 2014, pp. 61 – 69.

Im Mittelalter war ein Drittel des Jahres eine strenge *Fastenzeit*. Während der Vollfasttage war es verboten, das Fleisch von Warmblütler sowie deren Produkte zu verzehren. Erlaubt wurden Fische sowie solche Tiere, die durch ihre Lebensweise an das Wasser gebunden sind: Biber, Schnecken, Frosche u.a. Um die erhöhte Nachfrage nach Fischen zu decken, verfügten die Klöster über die Nutzungsrecht für Still- und Fließwasser und legten eigene Teiche an. Für die Versorgung der Ordensbrüder sorgten die Herrscher und auch die Gläubigen mittels testamentarischer Nachlässen und frommer Stiftungen. Zum Beispiel den Kartäusern auf dem Gebiete heutiger Slowakei wurden jährlich in der Adventszeit und während des Osterfastens von ungarischen und polnischen Herrschern zwei Fässer mit Heringen zugeschickt. Die Informationen über die Verpflegung im Kloster liefern uns Gewohnheiten und Statuten einzelner Orden, vor allem aber die Rechnungsbücher. Diesen kann man den Einfluss des Fastens auf die Zusammenstellung der Kucheneinkäufe entnehmen. Ähnlich bestätigen die erhaltenen Stadtrechnungen das Einhalten der Fastentage im laikalen Umfeld. Es war allerdings nicht für jedermann möglich, die strengen Fastenregeln einzuhalten (aus gesundheitlichen Gründen, infolge der ungünstigen klimatischen Bedingungen oder auch wegen Fischunverträglichkeit), und so strömten in die päpstliche Kurie Bitten um den Dispens vom Fasten sowie um Erlaubnis an einigen Fasttagen Fleisch, Eier oder Milchspeisen zu sich nehmen zu dürfen.

Das Fasten. Die Fische. Das Kloster. Die Laien. Päpstliche Kurie.

Pokánie a askéza, umŕtvovanie a pôsty – tieto slová zaznievali z kazateľníc počas liturgického roka najmä v období pôstov. Aby sa mohla duša oslobodiť „*od jarma a tyranie tela*“, aby sa mohla obnoviť „*duchovná sloboda a kajúcnik sa navrátil k Bohu*“, odporúčal sa veriacim pôst, t. j. zdržanie sa určitý čas jedla všeobecne alebo niektorých pokrmov.² Pôst mali zároveň sprevádzať modlitby a darovanie almužny. Biskup sv. Atanáz (4. storočie), ktorý strávil niekoľko rokov na púšti, hovorí: „*Pohliadni na to, čo spôsobuje pôst! Uzdravuje choroby, vysušuje prebytočné telesné sŕšavy, vyháňa zlých duchov a zvrátené myšlienky, dodáva mysli väčšiu jasnosť, očisťuje srdce, posväcuje*

¹ Štúdia je súčasťou riešenia grantovej úlohy VEGA 2/0061/11, Človek a svet zvierat v stredoveku. Práca bola podporená Agentúrou na podporu výskumu a vývoja na základe zmluvy č. APVV-0051-12 Stredoveké hrady na Slovensku, život, kultúra, spoločnosť.

² LE GOFF, Jaques – TRUONG, Nicolas. *Tělo ve středověké kultuře*. Praha : Vyšehrad 2003, s. 33.

telo a človeka privádza pred Boží trón. ³ Teológovia však zároveň upozorňovali aj na úskalia pôstu, akými sú formalizmus, pyšná okázalosť – ak sa niekto postí len preto, aby ho ľudia videli (Mt 6, 16) – alebo prepiata askéza. Na rozdiel od súčasnosti bolo v stredoveku približne 150 pôstnych dní, čiže ľudia sa viac ako tretinu roka zriekali mäsitých pokrmov.

Už prví kresťania dodržiavali pravidelné pôstne dni – v stredu ako spomienku na zhromaždenie veľrady, ktorá odsúdila Ježiša, a piatok, keď si pripomínali jeho umučenie.⁴

Z týchto pôstov sa od 4. storočia vyvinula tradícia 40-denného veľkonočného pôstu (*quadragesima*), počínajúc Popolcovou stredou a končiac Veľkou nocou, s výnimkou nedelí.⁵ Pôstnymi dňami boli aj kántrové dni – išlo o stredu, piatok a sobotu každý štvrtýrok v stanovenom týždni: v zime po sv. Lucii, na jar po prvej pôstnej nedeli, v lete v oktáve sviatku Zoslania Ducha svätého a na jeseň po sviatku Povýšenia sv. Kríža. Okrem toho sa veriaci postili v dni pred veľkými sviatkami, napríklad na vigíliu Narodenia Pána, Zjavenia Pána a podobne. V spomínané dni sa zachovávali úplné pôsty (*ieiunium plenum*), keď sa jedlo len raz za deň po zotmení a prísne sa zakazovalo nielen konzumovanie mäsa teplotkrvných zvierat, ale aj ich produktov: vajec, masť a mliečnych výrobkov.⁶ Veriaci mohli jesť studenokrvné živočíchov – hlavne ryby, ďalej obilniny, chlieb, pokrmy zo zeleniny a ovocie.

Popri úplných pôstoch existovala aj ďalšia forma pôstu – tzv. pôst zdržanlivosti (*ieiunium semiplenum, abstinentia*), pre ktorý síce platilo zrieknutie sa mäsitých pokrmov, ale mohli sa jesť mliečne výrobky alebo vajcia, a to v obvyklom čase. Tieto ľahšie pôsty platili v adventnom období, ktoré sa začínalo štyri nedele pred Sviatkom Narodenia Pána, ako aj pre stredu, piatky a neskôr i soboty bežného týždňa (na znak smútenia apoštolov nad Ježišovou smrťou).⁷ Oba druhy pôstov umožňovali konzumáciu rýb, ktoré boli dôležitým zdrojom bielkovín a proteínov, najmä v obdobiach, keď sa veriaci zriekali aj mliečnych výrobkov. Taliansky medievista Massimo Montanari hovorí, že

³ CRISLIP, Andrew. „I Have Chosen Sickness“: The Controversial Function of Sickness in Early Christian Ascetic Practice. In FREIBERGER, Oliver (ed.). *Asceticism and Its Critics: Historical Accounts and Comparative Perspectives*. Oxford – New York: Oxford University Press 2006, s. 185.

⁴ Odôvodnenie pre tento pôst, ktorý zaznamenal už aj Tertulián, podáva sýrsky spis Didascalia z prvej pol. 3. stor. ADAM, Adolf. *Liturgika: kresťanská bohoslužba a její vývoj*. Praha: Vyšehrad 2001, s. 358.

⁵ Ich dĺžku stanovili na prvom Nicejskom koncile v roku 325. Číslo 40 malo posvätný význam: Ježiš Kristus sa postil na púšti 40 dní pred svojím verejným vystúpením, 40 dní pokrývala voda zem počas potopy sveta, 40 dní sa postil Mojžiš na vrchu Sinaj a pod. ARBESMANN, P. Rudolf. *Das Fasten bei den Griechen und Römern*. Religionsgeschichtliche Versuche und Vorarbeiten 21,1. Giessen: Alfred Topelmann 1929; LINSENMAYR, Anton. *Entwicklung der kirchlichen Fastendisziplin bis zum Konzil von Nicäa*. München: Ernst Stahl 1877.

⁶ KLIPSCH, Matthias. Vom Fasten bei Wasser und Brot bis zum Fleisch- und Buttergenuss. Spätmittelalterliche Büß- und Fastenpraxis im Spiegel kurialer Registerüberlieferung. In MATHEUS, Michael (ed.). *Friedensnobelpreis und historische Grundlagenforschung: Ludwig Quidde und die Erschließung der kurialen Registerüberlieferung*. Berlin: Walter de Gruyter 2012, s. 282.

⁷ Tamže. Podľa výskumov FRITSCH, Susanne. *Norm und Praxis des Essens in Klöstern des 14. Jahrhunderts*. Wien: Oldenbourg 2008, s. 102, neplatili vo všetkých kláštoroch stredu a sobota ako bezmäsitý deň.

„rozšírenie kresťanstva sa významným a možno rozhodujúcim spôsobom podieľalo na doplnení kultúry mäsa kultúrou rýb“.⁸

Aj tak nebolo povýšenie rýb na všeobecne uznávanú náhradu mäsa, na skutočný „symbol“ pôstnej stravy, priamočiare ani bezproblémové. Napríklad cisterciiti v prvých storočiach svojej existencie odmietali ryby, odvolávajú sa na egyptských mníchov, ktorí ich nejedli.⁹ Ryba sa spočiatku v mníšskom prostredí považovala za jedlo, ktoré by nemalo byť každý deň na stole. A tak sa v benediktínskych kláštorech ryby servirovali na sviatky, vo štvrtok a v nedeľu.¹⁰ Naproti tomu Pierre Abelard (1079 – 1142) odporúčal Héloise i mníškam v opátstve Le Paraclete jesť ryby každého druhu, keď sú cenovo dostupné. Odkazoval pritom na to, že niektoré ryby sú drahšie a delikátnejšie ako mäso, ktoré je lacnejšie, výživnejšie a ľahšie sa pripraví. Okrem rýb si mníšky nemali pre ich „slabšiu prirodzenosť“ odopierať ani mäso, ktoré Biblia nezakazuje, pričom ohraničil jeho konzumovanie na tri dni v týždni – nedeľa, utorok a štvrtok. Podľa jeho konštatovania „nie je žiadna veľká zásluha, keď sa človek zdrží mäsa, a pritom sa naje množstva iných pokrmov“.¹¹

Keďže ryba sa stala povoleným pôstnym jedlom, ponímal sa tento živočíšny druh veľkoryso. Zaradovali sa k nemu zvieratá, ktoré boli svojím spôsobom života viazané na vodu: bobry (z ktorých sa jedli zadné nohy a chvost),¹² lastúry, slimáky, žaby, raky a vydry. Keď tvorca pravidiel pre benediktínov Benedikt z Nursie (480 – 543) zakázal rehoľníkom požívať mäso štvornohých zvierat (povolené bolo len chorým), vznikli okolo tohto nariadenia rôzne špekulácie. Vztahuje sa Benediktov zákaz i na vtáctvo a hydinu, ktoré majú dve nohy? Alebo sú striktné povolené len ryby? Zaujímavú odpoveď sformuloval v 9. storočí mohučský biskup a vzdelanec Hrabanus Maurus, ktorý na základe Biblie dokazoval, že „ryby a vtáctvo majú rovnakú hodnotu, lebo boli Bohom stvorené v ten istý deň“¹³. Do tejto kategórie sa tak zaradilo i vodné vtáctvo, napr. divé kačky.¹⁴ Proti takémuto chápaniu však protestovali viaceré duchovné autority, a tak sa postupne jedenie vtáctva v reholiach povolilo len chorým a tým, ktorí podstúpili púšťaťanie žilou.

Aby sa mohol pokryť zvýšený dopyt po rybách, disponovali kláštory užívateľmi

⁸ MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnosť. Dejiny stravovania v Európe*. Praha : Nakladateľství Lidové noviny 2003, s. 80.

⁹ ZIMMERMANN, Gerd. *Ordensleben und Lebensstandard. Die Cura Corporis in den Ordensvorschriften des abendländischen Hochmittelalters*. Berlin : Scripva-Verl. 1999, s. 61.

¹⁰ Tamže, s. 60. Ku každodennému životu v kláštore, ako aj k stravovaniu rehoľníkov MOULIN, Leo. *Žycie codziennie zakonników w średniowieczu*. Warszawa : Państwowy Instytut Wydawniczy 1986; DEMBIŃSKA, Maria. *Pożywienie postne i pokutne mnichów we wczesnym średniowieczu (V-XI w.)*. In *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*, 33, 1985, 4, s. 367 – 381.

¹¹ ZIMMERMANN. *Ordensleben und Lebensstandard*, s. 298 – 299; MONTANARI, *Hlad*, s. 51.

¹² HADRAVOVÁ, Alena. *Knihy dvacatera umění mistra Pavla Židka. Část přírodovědná*. Praha : Academia 2008, s. 285; BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha : Academia 2007, s. 267.

¹³ ZIMMERMANN. *Ordensleben und Lebensstandard*, s. 61.

¹⁴ Svoju úlohu zrejme pri tom zohrával aj ekonomický zreteľ, lebo naturálne dávky kláštora sa odovzdávali aj vo forme vtáctva. Druhá Aachenská reformná synoda v r. 817 priznala konzumáciu vtáctva len pre oktávu Vianoc a Veľkej noci, inak sa odporúčalo sa ho zriecť. Tamže, s. 61 – 62.

právami na stojaté či tečúce vody v okolí a zakladali vlastné rybníky.¹⁵ O zásobovanie rehoľníkov rybami sa starali i veriaci prostredníctvom testamentárnych odkazov a rôznych zbožných nadácií. Napríklad každý brat z rehole cistercitov v dolnorakúskom Zwettli mal dostať na ich základe každý piatok jeden kus dobrej ryby alebo jednu misu malých rýb (1318),¹⁶ počas všetkých adventných nedelí a v pôstnom čase dostávali ku kapuste nasolené slede čiže haringy (1327).¹⁷ Vďaka Alžbete von Chappel mali v pôste dokonca každodenne vyzy (*Hausen auf dem Tisch*) a ak neboli možné vyzy, tak kapry alebo dobré čerstvé ryby (23. 9. 1349).¹⁸ Budínsky mešťan František Bernardi sa zaviazal, že bude kláštoru pavlínov v Örményesi (župa Zala) odovzdávať na sviatok Očistenia Panny Márie (dnes Obetovanie Pána) dve nádoby olivového oleja a sud haringov (14. 12. 1392).¹⁹ Ryby dodávali kláštorom i sami panovníci. Belo IV. daroval (1230) cisterciiskému kláštoru v Heiligenkreuzi ročne 200 výz, ktoré zrejme pochádzali zo Žitného ostrova.²⁰ Aj kláštory kartuziánov v Lechnici a na Skale útočišť a sa tešili priazni uhorských i poľských panovníkov. Tí kartuziánom každoročne zasielali okrem bieleho súkna i dva sudy haringov, v období adventu a veľkonočného pôstu.²¹ V roku 1501 dostali navyše od kráľa Vladislava II. i olivový olej, čo korešponduje s tým, že cez pôst sa nemohli používať masť ani maslo.²² V Bratislave posielalo predstavenstvo mesta v čase veľkonočného pôstu klariskám i františkánom 300 haringov a olivový olej.²³

Počas prísnych a dlhotrvajúcich pôstov mohli mnísi dostať pridanú porciu rýb, čo mal v kláštore na starosti pitanciár (*pitantiarius*). Jeho úrad vznikol už v 13. storočí, dohliadal na peňažné prostriedky zo zbožných nadácií venovaných rehoľnej komunite.²⁴

¹⁵ SLIVKA, Michal. Interakčný charakter kláštora v hospodárskom systéme stredoveku. In *Archaeologia historica*, 26, 2001, s. 304; Relikt hrádze takéhoto rybníka možno vidieť v cisterciiskom opátstve v Spišskom Štiavniku. SLIVKA, Michal – KOPTÁK, Tomáš. *Spišský Štiavnik – kaštieľ. Zaniknutý cisterciátsky kláštor*. Trnava : Filozofická fakulta TU, 2009, s. 6.

¹⁶ Stiftsarchiv Zwettl, Urkunden, sg. 1318 XII 21, dostupné na internete: http://www.mom-ca.uni-koeln.de/mom/AT-StiAZ/Urkunden/1318_XII_21/charter, 2. 12. 2013.

¹⁷ Stiftsarchiv Zwettl, Urkunden, sg. 1327 III 21, dostupné na internete: http://www.mom-ca.uni-koeln.de/mom/AT-StiAZ/Urkunden/1327_III_21/charter.

¹⁸ Stiftsarchiv Zwettl, Urkunden, sg. 1349 IX 23, dostupné na internete: http://www.mom-ca.uni-koeln.de/mom/AT-StiAZ/Urkunden/1349_IX_23/charter.

¹⁹ NAGY, Imre – VÉGHÉLY, Dezső – NAGY, Gyula. *Zala vármegye története*. Oklevéltár. II. 1364 – 1498. Budapest : Históriaantik Könyvesház Kiadó 1890, s. 257 – 258, č. 94.

²⁰ KUNST, Günther Karl – GALIK, Alfred. Essen und Fasten in mittelalterlichen Klöstern aus archäozoologischer Sicht; Speiseabfälle aus der Klosterküche: Die Tierreste. In ADLER, Horst (ed.). *Fundort Kloster. Archäologie im Klosterreich*. Horn : Berger, s. 252.

²¹ MÁLYUSZ, Elemér – BORSA, Iván (eds.). *Zsigmondkori Oklevéltár* 3 (1411 – 1412). Budapest : Akadémiai Kiadó 1993, č. 1808; Magyar Országos Levéltár Budapest, Diplomatiakai levéltár (ďalej MOL DL) 10 406, 23 006, 13 539.

²² WAGNER, Karol. *Analecta Scopusii Sacri Et Profani*. III. Posonii : Joannis Michaelis Landerer 1778, s. 188 – 190.

²³ Archív mesta Bratislavy (ďalej AMB), Komorské knihy účtov 28, 1459 – 1460, fol. 242.

²⁴ K praxi pitancií a úradu pitanciára v reholi premonštrátov napísala obsiahlu štúdiu EHLERS-KISSELER, Ingrid. Die Entwicklung des Pitanz- und Pfründenwesens in den Stiften des Prämonstratenserordens. Eine Untersuchung der Fragestellung anhand der rheinischen und westfälischen Stifte. In CRUSIUS, Irene – FLACHENECKER, Helmut (Hrsg.). *Studien zum Prämonstratenserorden*. Göt-

Z nich sa kupovali potraviny bohaté na bielkoviny – vajcia, syry, ryby, ale aj pšeničný chlieb, pivo a víno. Tieto pridané porcie boli určené chorým, tým, ktorým púšťali žilou, a kláštornému dorastu. Normatívne pravidlá západného mníšstva, zakladajúce sa na Benediktovej a Augustínovej regule, však poskytujú len málo informácií o stravovaní v kláštore. Konkrétnejšie údaje nachádzame až v kláštorných zvyklostiach a štatútoch (*Consuetudines, Constitutiones*) jednotlivých reholí, ale najmä v účtovných knihách. Napríklad zachovaná kniha účtov kartuziánov v Aggsbachu dokladá, že v roku 1440 činili platby za ryby tretinu všetkých výdavkov za potraviny.²⁵ Nemecký historik Stefan Weiß, ktorý skúmal zásobovanie pápežského dvora v Avignone potravinami (1316 – 1378), sa zaoberal i tým, aký vplyv mali pôsty na zloženie kuchynských nákupov.²⁶ Konštatoval, že výdavky na mäso sa v týždňoch pred Veľkou nocou náhle prerušili, veľký pôst sa striktne dodržiaval. Výdavky na ryby v pôste rapídne stúpili na troj- až štvornásobok obvyklých súm. Celkovo však výdavky kuchyne počas pôstu neklesajú, keďže ceny zvlášť za sladkovodné ryby sa vyrovnali cenám mäsa. Výskumy ďalej potvrdili, že v adventnom období sa nedodržiaval taký prísny pôst ako vo veľkonočnom.²⁷

A ako sa s pôstom vyrovnávali laici? Zachované účty niektorých miest potvrdzujú, že pôstne dni sa poctivo dodržiavali, aj keď na radnici hostili tých najvýznamnejších hostí. Keď kráľ Žigmund so služobníctvom navštívil Bratislavu, pohostili ich v piatok 30. 5. 1410 vyzou, haringami, kaprami, veľkým kaprom, dvoma ruskými jesetermi, troma veľkými sumcami, karasmí, šťukami, tisíckou rakov, k tomu na stole nechýbal olej, kapusta, cibuľa, petržlen.²⁸ V sobotu, pred druhou pôstnou nedeľou pred Veľkou nocou roku 1441, si uctili uhorskú kráľovnú Alžbetu šťukou a kaprom.²⁹ Rábskemu biskupovi servirovali v sobotu 4. 10. 1455 dva veľké zubáče.³⁰ Spomínané druhy rýb patrili k tým drahším, k „panským jedlám“, ktoré často figurovali aj ako dary. Mikuláš z Kaniže si dal do Hainburgu doviezť (21. 3. 1485) na voze ryby, osem košov rakov alebo číkov (ryba podobná malému hadovi, vyskytovali sa mimo koryta rieky, v stojatých vodách, v priekopách – v blate a bahne).³¹ Keď sa sedmohradský vojvoda Sebaštian z Rozhanoviec zdržoval na začiatku roka 1459 v Budíne, nakupovali sa preňho okrem iného nasolené kapry, karasy a miene.³²

tingen : Vandenhoeck & Ruprecht 2003, s. 399 – 462.

²⁵ JARITZ, Gerhard. Zur Sachkultur niederösterreichischer Kartausen im späten Mittelalter. In *Die Kartäuser in Österreich*, 3, 1981, s. 21 – 33.

²⁶ WEIß, Stefan. *Die Versorgung des päpstlichen Hofes in Avignon mit Lebensmitteln (1316 – 1378). Studien zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte eines mittelalterlichen Hofes*. Berlin : Akademie Verlag 2002, s. 199.

²⁷ Tamže, s. 199.

²⁸ FEJÉRPATAKY, László. *Magyarország városok régi számadáskönyvei*. (Selmeczbánya, Pozsony, Besztercebánya, Nagyszombat, Sopron, Bártfa és Körmöcbánya városok levéltáraiból.) Budapest : Magyar Tudományos Akadémia 1885, s. 44.

²⁹ AMB, Kniha komorských účtov, 3, 1440 – 1441, fol. 105.

³⁰ Tamže, 22b, 1455, fol. 229.

³¹ MOL DL 93 568. MJARTAN, Ján. *Ludové rybárstvo na Slovensku*. Bratislava : Veda 1984, s. 281.

³² MOL DL 26 363. Nie vždy sa však z prameňov dozvieme, aké druhy rýb sa konzumovali, niekedy sú len všeobecne v latinčine uvedené ako *pisces* alebo nemecky *vische*, zrejme to nebolo potrebné podrobne zaznamenať, keď za niektoré druhy rýb platili rovnakú sumu.

Na trhoch sa predávali čerstvé ryby, nasolené alebo už upravené – pečené ryby i dovážané morské ryby.³³ Spomínali sme už haringy, tie sa pre potreby kláštornej kuchyne kupovali vo veľkých množstvách – od sto do tristo kusov. Ulovené slede (v Baltskom a Severnom mori) rybári rozdelili podľa veľkosti a kvality, vypitvali ich a odstránili žiabre. Potom ich nasolili a navrstvili do drevených kadí, v ktorých sa prepravovali po celej Európe. Po ceste museli dopĺňať slaný nálev, lebo haringy strácali na objeme, a kontrolovali stav rýb. Trvanlivosť haringov závisela od kvality ich vypitvania a zasolenia. Stávalo sa, že kupec zasunul pokazené haringy do stredu kade, čo bolo pre dlhšie skladovanie veľmi škodlivé.³⁴ Všeobecne možno pripustiť, že trvanlivosť haringov bola najmenej pol roka, pri dobrej kvalite dva roky. Hoci išlo o importovaný tovar, nepatrili haringy k drahším druhom rýb,³⁵ ale ceny za ne mohli narásť, ako napríklad počas kostnického koncilu, keď bol pre veľký počet zhromaždeného duchovenstva zvýšený dopyt po rybách.³⁶

Nasolené sa nepredávali len dovážané ryby, ale aj domáce, najmä šťuky a kapry, ktoré sa chovali vo veľkom množstve, keďže sa im darilo v teplých stojatých vodách, chudobnejších na kyslík. Medzi rybami kraľovala jeseterovitá ryba – vyza. Túto delikatesu si však mohli dovoliť len tí majetnejší. Vyza dosahovala dĺžku päť metrov i viac, vážila okolo tony a dožívala sa vyše 100 rokov. Žila v Čiernom i Kaspickom mori a v čase trenia tiahla do ich prítokov. Pred postavením priehrady Železné vráta prenikala Dunajom až do jeho rakúskej časti. Český humanista, autor kníh o rybníkárstve, Ján Dubravius hovorí, že kráľ Matej Korvín predstihol i slávnych rybníkárov v Čechách. Dokázal to tak, že do rybníka, ktorý založil pri hrade Tata (pri Komárne), nasadil z Dunaja vyzy, podobné delfinovi. Zvlášť vzbudzovalo obdiv, že vyzy vydržali dosť dlho vo vode bez prítoku, napriek tomu, že ťažko znášajú zajatie.³⁷

³³ FRITSCH, Susanne. *Norm und Praxis des Essens in Klöstern des 14. Jahrhunderts*. Wien : Oldenbourg 2008, s. 46.

³⁴ Aj v Bratislave sa podľa štatútu rybárskeho cechu z roku 1511 upravili podmienky predaja rýb, obchodníci nemohli držať živé ryby do zásoby, ryby mohli predávať iba celé a na váhu. ŠPIESZ, Anton. *Bratislava v stredoveku*. Bratislava : Perfekt 2001, s. 206.

³⁵ FRITSCH, Norm, s. 47. V podunajskom regióne v prvej pol. 14. stor. stáli haringy v nádobe s objemom asi 45 litrov okolo 17 šilingov, približne toľko, ako 11 nasolených kaprov (1 kapor stál okolo 1,5 šilinga).

³⁶ BOSSART, Julia – FLÜCK, Matthias. «... dass auch die visch feuchter und kalter natur sind». Archäologische und historische Spurensuche durch ein Jahr im Mittelalter. In HÜSTER PLOGMANN, Heide (Hrsg.). *Fisch und Fischer aus zwei Jahrtausenden. Eine fischereiwirtschaftliche Zeitreise durch die Nordwestschweiz*. Augst : Römerstadt Augusta Raurica 2006, s. 139 – 140; V *Kostnickej kronike* si jej autor Ulrich z Richentalu poznačil aj informácie o predaji rýb – živých, nasolených i údených. Veľké ryby sa predávali na váhu, malé zase na mieru a do počtu. Za funt jalca alebo šťuky sa platilo 17 fenigov, za funt kapra alebo lieňa okolo 18 fenigov. Z Verony, Lombardie a od jazera Grada dovážali aj smažené ryby, ktoré vraj dlho vydržali a podobali sa na tunajšie ryby, aké sa na jeseň predávajú po 4 fenigy, jedna smažená stála 6 fenigov. PAPSONOVÁ, Mária – ŠMAHEL, František – DVOŘÁKOVÁ, Daniela (eds.). *Ulrich Richental: Kostnická kronika*. Historické rozprávania o meste, ktoré sa stalo stredom Európy, a čo to znamenalo pre Slovákov a Čechov. Budmerice : Rak 2009, s. 115 – 116.

³⁷ DUBRAVIUS, Jan. *O rybnicích*. Prekl. A. Schmidtová. Praha : ČSAV 1953, s. 22, 28.

Pramene svedčia o tom, že tam, kde boli výnosné chovy výz, boli aj krádeže a spory, ktoré sa museli riešiť pred súdom. Dlhoročné spory viedla bratislavská kapitula so svätajurskými a pezinskými grófmi. Tí bez zábran lovíli ryby v rybníkoch patriacich kapitule (najmä v Trhovej Hradskej, dnes súčasť obce Trhové Mýto, 1407).³⁸ Konfliktnú situáciu napokon riešili dohodou, že šľachtici vybudujú na spornom mieste na vlastné náklady klauzúru, v čase výlovu zabezpečia ľudí a bratislavskej kapitule odovzdajú podiel z úlovku: jednu tretinu výz a rovnú polovicu mrien, jeseterov a ďalších rýb.³⁹ Zo sťažnosti Rozhanovských na kastelána Bratislavského hradu Jána Kaplera a Ulricha Cilského sa zasa dozvedáme, že z neoprávneného výlovu 150 dunajských výz a iných rýb získali 1 500 zlatých (1453).⁴⁰ No nedochádzalo len k násilnému výlovu rýb. Kradli sa aj sušené ryby (1469),⁴¹ krádežou 24 veľkých sudov nasolených rýb bola spôsobená škoda viac než 1 000 zlatých (1447).⁴² Ryba bola čoraz obľúbenejším pokrmom nielen vo všedné, pôstne dni, ale i sviatočné.⁴³ Pestrú paletu rýb, rakov a iných vodných tvorov si však na pôstnom stole mohli dovoliť iba kráľovské či šľachtické dvory a majetnejšie duchovenstvo. Pôst bol ťažší pre chudobných, ktorí síce mohli loviť menšie druhy rýb, ale len s povolením vrchnosti a z úlovku zvyčajne odovzdávali časť majiteľovi pozemku.⁴⁴ Poddaní šintavského hradného panstva z dediny Veľký Šúr platili zemepánovi za možnosť chytania rýb 80 denárov, v dedine Veľká Mača za možnosť rybačky platili ročne 1 zlatý (1480).⁴⁵

Čo sa týka prípravy rýb, podľa stredovekých kuchárskych kníh možno konštatovať, že ryby sa varili, piekli, opekali na ražni, sušili, údili, pripravovala sa z nich huspenina, omáčka, polievka,⁴⁶ miešali sa s vajíčkmi, marinovali sa v octe s korením alebo s cibulou.⁴⁷ Pri príprave rôsolu alebo rybacej huspeniny sa ako želírovací prostriedok

³⁸ DVOŘÁKOVÁ, Daniela. *Rytier a jeho kráľ. Stibor zo Stiboric a Žigmund Luxemburský*. Budmerice : Rak 2003, s. 184.

³⁹ ZsO VI., č. 781. V listinách sa spomínajú vyzy, jesetery, mreny, šťuky a sumce, ktoré si bratislavský prepošt cenil najväčšmi. DVOŘÁKOVÁ. *Rytier a jeho kráľ*, s. 185.

⁴⁰ MOL DL 14 766.

⁴¹ MOL DL 16 819.

⁴² Na lovnom mieste na rieke *Kewrus* patriacej k majetku Fejéregyház v Békešskej župe. MOL DL 14 137 (27. 12. 1447).

⁴³ Žiaľ, výskumu archeologických nálezov zvyškov rýb sa u nás nevenuje na rozdiel od susedných krajín takmer žiadna pozornosť. Z výskumu benediktínskeho opátstva v Ludaniciach poznáme nálezy zatiaľ bližšie neurčených rybích kostí – pochádzajú zo záspyu teplovzdušného vykurovacieho zariadenia z druhej polovice 14. storočia. HANUŠ, Martin. Stolovanie v mnišskom spoločenstve. In *Studia archaeologica Slovaca mediaevalia*, 5, 2006, s. 258; KYSELÝ, René. Ryby (Pisces) a obojživelníci (Amphibia) z raného stredovekého hradu Stará Boleslav (střední Čechy). In BOHÁČOVÁ, Ivana (ed.). *Stará Boleslav. Přemyslovský hrad v raném středověku. Mediaevalia archaeologica*, 5, 2003, s. 345 – 346; KYSELÝ, René. Zvířecí kosti z archeologických výzkumů na Výšehradě. In NECHVÁTAL, Bořivoj. *Kapitulní chrám svatého Petra a Pavla na Výšehradě*. Archeologický výzkum. Praha : Archeologický ústav AV ČR 2004, s. 478 – 577; ADLER, *Fundort Kloster*.

⁴⁴ JERŠOVÁ, Mária. Z dejín rybníkarstva a rybníkarstva na Slovensku. In *Historické štúdie*, 1957, s. 164.

⁴⁵ LUKAČKA, Ján (ed.). *Pramene k dejinám Slovenska a Slovákov VI. Pod Osmanskou hrozbou*. Bratislava : Literárne informačné centrum 2004, s. 97.

⁴⁶ AMB, Komorské knihy účtov 23, 1455, fol.175: *visch in der suppen*.

⁴⁷ HADRAVOVÁ, *Knihy*, s. 286.

používal mechúr z vzy. Keďže pôst bol dlhý a namáhavý, vynaliezaví kuchári vyvárali rybacie jedlá, ktoré dochucovali rôznym korením, aby pripomínali chuť mäsa. Stredoveká medicína odporúčala konzumáciu malých druhov rýb zároveň s hlavou a šupinami.⁴⁸ Za lahôdku sa v Uhorsku považovala pečeň mieňa – jedinej treskovitej ryby zo sladkých vôd – ktorej sa v Uhorsku hovorilo „božská ryba“⁴⁹.

Nie každý však mohol či chcel dodržiavať prísne pôstne predpisy. A tak do pápežskej kúrie prúdili čoraz častejšie prosby o udelenie dišpenzu (výnimky), aby pententi mohli požívať v niektorých dňoch pôstu mäso, vajcia alebo mliečne pokrmy.⁵⁰ K napísaniu žiadostí ich viedli zdravotné dôvody, nevhodné klimatické podmienky či neznášanlivosť rýb – k tejto skupine patrila i manželka vojvodu Stibora zo Stiboric, pani Dobrochna (1398).⁵¹ Na rozdiel od stredomorských krajín, kde bol dostatok rýb i olivového oleja, sa veriaci žijúci severne za Alpami sťažovali na nedostatok olivových stromov, na vysokú cenu olivového oleja, ktorý im pri príprave jedla spôsobuje nevoľnosť, ako aj na to, že nemajú ryby v potrebnom množstve.⁵² Ponosujúcim sa veriacim z Bavorska pápež Inocent VIII. hromadne povolil požívať mliečne jedlá v pôstnom čase, s výnimkou veľkonočného týždňa (6. 10. 1486).⁵³ Príčinou, prečo sa mnisi obracali na pápeža s cieľom dosiahnuť výnimku z pôstnej disciplíny, bolo najmä ich zdržiavanie sa mimo kláštora. Prokurátora Mikuláša z cisterciackého opátstva v Stične (dnes Slovinsko), ktorý mal na starosti vzťahy s okolitým svetom, často vysielali na cesty, kde si nemal ako zabezpečiť ryby (1442).⁵⁴ Práve spoločenské a politické vzťahy medzi aristokraciou a vysokým klérom viedli časom k tomu, že sa ich stravovanie začalo vzájomne prispôsobovať.

Nedostatok rýb však nebol prípadom Uhorského kráľovstva. Podľa talianskeho humanistu Galeotta malo Uhorsko hojnosť výborných rýb v riekach Sáva, Dráva a Dunaj, pričom Tisa je taká bohatá na ryby, „že sa medzi ľuďmi, ktorí žijú v jej okolí, hovorí, že dve tretiny rieky tvorí voda a jednu tretinu ryby“. Okrem toho ďalšie rieky, jazerá a rybníky oplývajú znamenitými a v iných krajinách neznámymi rybami. Na záver svo-

⁴⁸ Malé ryby (hrúzy, podustvy, hrebenačky, koly a i.) sa v prameňoch uvádzali ako *pach vischs*. AMB, Komorské knihy účtov 22, 1455, fol. 201: *umb kraut und pach vischs darauf 15 den*. AMB, Komorské knihy účtov 40, 1478, fol. 143: *ain klain essen visch*.

⁴⁹ V maďarčine sa mieň volá menyhal, t. j. božská ryba. GALEOTTUS, Martius Narniensis. *Znamenité, múdre i žartovné výroky a činy kráľa Mateja/De egregie, sapienter, iocose dictis ac factis*. Ed. Ludmila BUZÁSSYOVÁ – Daniel ŠKOVIERA. Bratislava: Kalligram 2005, s. 54 – 55.

⁵⁰ Dišpenzy v týchto záležitostiach udeľoval kuriálny hrad (...).

⁵¹ DVOŘÁKOVÁ, *Rytier*, s. 182.

⁵² SCHMUGGE, Ludwig – CLARKE, Peter – MOSCIATTI, Alessandra – MÜLLER, Wolfgang P. (eds.). *Repertorium Poenitentiarie Germanicum. Verzeichnis der in den Supplikenregistern der Pönitentiarie vorkommenden Personen, Kirchen und Orte des Deutschen Reiches* (ďalej RPG), V., Paul II. 1464 – 1471. Tübingen 2002, č. 1 301; RPG VI, č. 2 632; DIENER, Hermann – SCHWARZ, Brigide. *Repertorium Germanicum. Verzeichnis der in den päpstlichen Registern und Kameralakten vorkommenden Personen, Kirchen und Orte des Deutschen Reiches, seiner Diözesen und Territorien vom Beginn des Schismas bis zur Reformation*, V, Tübingen: Max Niemeyer Verlag 2004, č. 8 382. KLIPSCH, *Vom Fasten*, s. 297.

⁵³ RPG VII., č. 1 533, dostupné na internete: <http://rg-online.dhi-roma.it/RPG/7/1533>; 27.06.2013.

⁵⁴ RPG I, č. 709.

jich chvál na uhorské rybolovné podmienky dodal, že to povedal preto, „aby si azda niekto nemyslel, že pôst v Uhorsku je príliš ťažký“.⁵⁵

FISCHE IN DER MITTELALTERLICHEN FASTENPRAXIS

Miriam Hlavačková

Im Spätmittelalter gab es etwa 150 Fastentage, also man musste mehr als ein Drittel des Jahres auf die Fleischgerichte verzichten. Während der Vollfasttage (*ieiunium plenum*) war es streng verboten, das Fleisch von Warmblütler sowie deren Produkte: Eier, Schmalz und Milchprodukte zu verzehren. Daneben existierte noch eine zweite Form des Fastens (*ieiunium semiplenum, abstinentia*), für welches mildere Bestimmungen galten. Zwar war auch bei der Abstinenz der Konsum von Fleisch der warmblütigen Tiere untersagt, durften jedoch an diesen Tagen Laktizinen und Eier verspeist werden. Erlaubt wurden Fische sowie solche Tiere, die durch ihre Lebensweise an das Wasser gebunden sind: Biber, Schnecken, Frosche u.a. Um die erhöhte Nachfrage nach Fischen zu decken, verfügten die Klöster über die Nutzungsrecht für Still- und Fließwasser und legten eigene Teiche an. Für die Versorgung der Ordensbrüder sorgten die Herrscher und auch die Gläubigen mittels testamentarischer Nachlässen und frommer Stiftungen. Zum Beispiel den Kartäusern auf dem Gebiete heutiger Slowakei wurden jährlich in der Adventszeit und während des Osterfastens von ungarischen und polnischen Herrschern zwei Fässer mit Heringen zugeschickt.

Die Informationen über die Verpflegung im Kloster liefern uns Gewohnheiten und Statuten einzelner Orden, vor allem aber die Rechnungsbücher. Diesen kann man den Einfluss des Fastens auf die Zusammenstellung der Kücheneinkäufe entnehmen. Für den Bedarf der Klosterküche wurden im Großen Heringe eingekauft – obwohl es sich um eingeführte Ware handelte, gehörte Hering nicht zu teureren Fischarten. Den störrischen Fisch – den Hausen, der eine Länge von mehr als fünf Meter erreichte und ungefähr eine Tonne wog, konnten sich nur die Begüterten leisten. Die Fastenpraxis ist auch im Spiegel der vatikanischen Registerüberlieferung zu verfolgen. Die Gläubigen schickten nicht selten in die päpstliche Kurie Bitten um den Dispens, an einigen Fasttagen Fleisch, Eier oder Milchspeisen zu sich nehmen zu dürfen. Es waren gesundheitliche Gründe, ungünstige klimatische Bedingungen oder sogar Fischunverträglichkeit, die sie dazu führten.

Mgr. Miriam Hlavačková, PhD., Historický ústav SAV, P. O. Box 198, Klemensova 19, 844 99 Bratislava

⁵⁵ GALEOTTUS, *Znamenité*, s. 53.